BF | BLOG DA FEIRA

André Pomponet

DOMINGO, 20 DE SETEMBRO DE 2020 / PUBLICADO EM COLUNISTAS, HOME

A crônica da fotografia à mesa do restaurante

A placa branca anuncia o suco a 6 reais: abacaxi, laranja, goiaba. Mas o sabor regional está é nos sucos de murici, bacuri, graviola, cupuaçu. A letra trêmula, rabiscada com pincel atômico, também anuncia tamarindo, cajá, maracujá. Logo do lado, o título “cardápio” se anuncia numa letra verde, ondulada, noutra tabuleta. Nela – os pratos vão se renovando e são anotados a giz – estão as opções disponíveis por faixa de preço.

Mocotó, cozido de porco ou de boi, assado de porco ou de boi, bife acebolado – aquele habitual da cozinha nordestina – sai por R$ 18. É o mesmo preço do peixe serra, do cação ou da torta de camarão. Os bolsos mais recheados pagam R$ 20 pela tainha, pelo peixe pedra ou pelo exótico amor-sem-olho. A coisa vai se sofisticando: carne do sol, picanha, bode ao coco e pescada custam um pouco mais: R$ 25.

O camarão ao alho e óleo – frescos e robustos, pescados no litoral próximo – sai por R$ 36. É iguaria para turista extasiado que transita deslumbrado pelas vias estreitas e fervilhantes do Mercado da Praia Grande, ali no Centro Histórico de São Luís do Maranhão. O cardápio e os pratos estão disponíveis no Bar e Restaurante Proteção de São José. Cadeiras e mesas de madeira escura – aquelas de espaldar alto, de churrascarias de beira de estrada – contracenam com as mesas e cadeiras plásticas das cervejarias.

Bancários em traje social, turistas endinheirados, alternativos curtindo o Maranhão e trabalhadores das imediações alternam-se, apressados, nas mesas, cobertas com toalhas plásticas. O molho de pimenta, o azeite para a salada, o guardanapo de papel, estão disponíveis para a clientela. Na toalha há até um texto curioso, emoldurado por uma gorda galinha dourada, atribuído a Albert Einstein.

Por quê a descrição tão minuciosa do restaurante? Daquela experiência, ficou só a recordação do saboroso camarão ao alho e óleo. Banal, reconheço. A viagem – corriqueira nestes tempos de meios de locomoção velozes – é banal também. Mas por que a crônica? É que ela foi fruto de quatro ou cinco fotos. Fotos de celular: dos cardápios, das mesas, do cliente circunspecto que aguardava seu prato na mesa ao lado. Tudo rápido e prático, mas poderosamente fiel.

Mero registro documental, é verdade, mas que riqueza! Muito melhor que o bloco mesquinho de notas, da caneta azul, das notas rabiscadas com caligrafia enigmática até para quem escreveu. E – o que é a diferença fundamental – que riqueza de detalhes! O texto da anotação é pobre, dá conta limitada daquilo que se pretende registrar. A foto é mais rica, mais vibrante, mais viva. Mesmo que não seja produção sofisticada, do repórter fotográfico, não tire o fôlego quando se vê. Mas, pelo menos, firma a memória dos fatos.

Meses atrás fiz um texto sobre a ânsia viajante reprimida. Até escrevi sobre São Luís – seus sobrados, sua arquitetura portuguesa, o rio e o mar acobreados no entardecer espetacular –, mas aquilo foi impulso de nota, de sensações que a memória, traiçoeira, vai esfriando. Agora a crônica sai inspirada nalgumas fotografias captadas durante um almoço no mercado.

Com a memória visual, firmam-se as recordações, vívidas e ricas. Tudo graças ao prodígio da tecnologia contida num aparelho celular e ao sempre renovado milagre da fotografia!

Sobre | Últimos Posts

Últimos posts por André Pomponet (exibir todos)

O choro da confraria dos sem-voto - 24/11/2020
As vibrantes eleições de 1996 em Feira (2) - 20/11/2020
As vibrantes eleições de 1996 em Feira (1) - 18/11/2020

Compartilhar:

WhatsApp | Facebook | Twitter | Telegram | LinkedIn

Relacionado

Caruru de Cosme e Damião com dendê mais caro

09/09/2020

O preço salgado da carne suína no Centro de Abastecimento

28/10/2020

Vereadores aprovam Orçamento de Feira nos próximos dias:1,5 bilhão de reais

27/10/2020

Doar
VISA
PayPal

Blog da Feira: Jornal de Notícias de Feira de Santana
© 2020 Janio Costa Rego Comunicações - Todos os direitos reservados